



circle

Dynamic Luxury Magazine



NUMERO 46

IL CETACEO DI NOME AMER
MARCHESI ALFIERI DAL 1600
GLASS HOUSE NELLE LANGHE
THE SPIRIT OF NAUTOR SWAN
A CORTINA L'HOTEL DEL LEGNO
CIPRIANI BUILDING A MIAMI



Laggiù, lontano dalla pazzia folla

Antonella Grosso

Nelle colline marchigiane del Piceno, nel cuore del Parco nazionale dei Monti Sibillini, ai piedi del Monte dell'Ascensione, in una natura ancora inesplorata, lontano dai centri abitati, nasce La Canosa, l'azienda vitivinicola che prende il nome dal vicino borgo medioevale Poggio Canoso. NEL MEDIOEVO, I TERRENI ERANO COLTIVATI DAI MONACI BENEDETTINI COME TESTIMONIANO I DOCUMENTI DELLA CURIA. LA SCELTA DELL'IMPREDITORE RICCARDO REINA DI ACQUISIRLA NEL 2004 È STATA DETERMINATA DALLA VOCAZIONE VINICOLA DEI TERRENI FAVORITI DALLA PARTICOLARE ESPOSIZIONE SU ENTRAMBI I VERSANTI DELLA VALLATA DEL FIUME TESINO, VERSO IL MARE E VERSO LE MONTAGNE. Liquoristi per tradizione, fin dai primi del Novecento, la famiglia Reina produce l'Amaretto di Saronno, un'eccellenza made in Italy nota in tutto il mondo, dopo numerose acquisizioni di aziende vitivinicole in Sicilia, tra cui la prestigiosa Florio, la famiglia ha deciso di intraprendere una nuova sfida guidata dalla passione di produrre vino.



Affacciati a Nord sono stati messi a dimora i vitigni da cui provengono i vini rossi e la Passerina: verso Sud, si trovano i vitigni che danno vita ai vini bianchi: Pecorino, Chardonnay e Sauvignon. Per un totale di 38 ettari, più i 13 ettari di Verdicchio acquistati di recente, di cui quest'anno è stata fatta la prima vendemmia.

«Nel Piceno, non c'è mai stata la selezione e qualità del vino, le uve venivano vendute sfuse, si è sempre privilegiato la quantità, NOI ABBIAMO CAMBIATO QUESTA TENDENZA, ABBIAMO INTRODOTTI LA CULTURA DEL VINO, LA RICERCA E L'AFFINAMENTO DI VINI ELEGANTI E STRUTTURATI PER VALORIZZARE LE POTENZIALITÀ DEL TERRITORIO E DEL VITIGNO. L'OFFIDA PECORINO E L'OFFIDA PASSERINA HANNO OTTENUTO LA DOCG PROPRIO IN MERITO ALLE NOSTRE SPERIMENTAZIONI IN CANTINA. Vinifichiamo in purezza, il Rosso Piceno Doc di piacevole e di buona beva e il Rosso Superiore Doc, il nostro fiore all'occhiello, piacevole ed armonico, sono i nostri vini di punta». Racconta Riccardo Reina.



Le uve di ogni vigna vengono vinificate separatamente, poi, viene fatto l'assemblaggio sempre ai fini di migliorarne la qualità. «IN CANTINA OPERIAMO IN MODO CHE I TANNINI SIANO ELEGANTI, TENIAMO TANTA BUCCIA PER L'ESTRAZIONE DEI COLORI E DEI PROFUMI. DURANTE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE È PREVISTO UN CONTROLLO MANIACALE DELLE TEMPERATURE, DAL RICEVIMENTO DELLE UVE FINO ALLA MATURAZIONE IN TONNEAU DI ROVERE DI ALLIER (LE CUI DOGHE MATURANO ALL'ARIA APERTA) E ALL'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ESALTARE LA MINERALITÀ E LA SAPIDITÀ DEI NOSTRI VINI. OGGI STIAMO VENDENDO L'ANNATA DEL 2016 DEI NOSTRI ROSSI PIÙ LONGEVI E RIUSCIAMO AD OTTENERE VINI MOLTO INTERESSANTI, APPREZZATI DA GUIDE ITALIANE E INTERNAZIONALI CON BUONI PUNTEGGI». Dice Riccardo.

La sostenibilità e attenzione dell'ambiente sono i valori che la cantina vuole comunicare attraverso le etichette, sono state fatte, fin da subito, scelte sostenibili in tutto il ciclo produttivo con un impianto fotovoltaico e batterie elettriche che rendono l'azienda autosufficiente per la produzione di energia. Inoltre, la vigna ha bisogno di aria e di luce e diradando i filari non vengono effettuati trattamenti chimici. I trattori collegati con il satellite, attraverso un'analisi precisa, riescono ad individuare quale parte del terreno occorre concimare. Si tratta quasi di una coltivazione biologica. «L'intento è di diminuire sempre di più l'impatto sui terreni, arrivando al biodinamico»,



aggiunge l'imprenditore. «La passione ci ha portato a sperimentare con esercizi stilistici la coltivazione di vitigni internazionali come Merlot, Cabernet e Chardonnay. Una sfida contro il tempo e le stagioni, da cui si ottengono belle soddisfazioni». Dice Reina.

LA CANOSA, GRAZIE ALL'INTRAPRENDENZA DELLA FIGLIA ALBERICA, MANAGING DIRECTOR DELLA TENUTA, PUNTA SULLE EXPERIENCE PER AVVICINARE GLI OSPITI ALLA GIOIA DI ESSERE VITICOLTORI: VISITE IN CANTINA, DEGUSTAZIONI CON SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE DI PRODOTTI TIPICI COME LA PASTA DI CAMPOFILONE, CORSI DI CUCINA E CENE STELLATE SEMPRE A CONTATTO CON UNA NATURA ANCORA SELVAGGIA E POCO CONOSCIUTA. Le proposte di una totale immersione nel territorio marchigiano sono molteplici, tutte da vivere attraverso attività legate al benessere psico-fisico, nel pieno rispetto dell'ambiente. Si dorme nei rustici casali, ristrutturati di recente, oppure in tenda nelle vigne sotto il cielo stellato. Si partecipa alla potatura, si assaggia il vino dalle vasche in cantina per ritrovare i profumi sentiti nel bicchiere, si trascorre un fine settimana nella quiete della campagna. Non mancano itinerari culturali, passeggiate e avventura: dal rafting nel fiume alla forest therapy che rafforzano le connessioni con la natura e la consapevolezza di sé stessi. Qui il ricco e sconosciuto patrimonio marchigiano offre esperienze indimenticabili.

lacanoagricola.it



In the Marche hills of Piceno, in the heart of the Sibillini Monti National Park, not far from of Monti dell'Ascensione, in an unexplored nature, away from towns, was born La Canosa, the winery that takes its name from the nearby medieval village Poggio Canoso. In the Middle Ages, the lands were cultivated by the Benedictine monks as evidence states by the documents of the Curia. The entrepreneur Riccardo Reina's choice to acquire it in 2004 was determined by the winemaking vocation of the lands favored by the particular exposure on both sides of the valley of the river Tesino, towards the sea and towards the mountains. Liquorists by tradition, since the early twentieth century, the Reina family produces the Amaretto di Saronno, an excellence made in Italy known throughout the world, after numerous acquisitions of wineries in Sicily, including the prestigious Florio, the family decided to undertake a new guided challenge from the passion of producing wine.

Facing north, there have been planted the vines from which the red wines have their origin and Passerina: towards the south, there are the vines that give life to white wines: Pecorino, Chardonnay and Sauvignon. For a total of 38 hectares, in addition 13 hectares of Verdicchio recently purchased, which this year was the first harvest. «In Piceno, there was never the selection and quality of wine, the grapes were sold loose, we have always privileged the quantity, we have changed this trend, we introduced wine culture, research and refinement of elegant and structured wines

to enhance the potential of the territory and of the vine. Offida Pecorino and Offida Passerina have obtained their own DOCG on our experiments in the cellars. We vinify in purity, the Rosso Piceno Doc of pleasant and good drink and Rosso Superiore Doc, our top wines are pleasant and harmonious" Says Riccardo Reina.

The grapes of each vineyard are vinified separately, then made always in order to improve the quality. «In the cellar we operate in a way that the tannins are elegant, we keep a lot of peel for the extraction of colors and scents. During the process of winemaking a maniacal control of temperatures is provided, from the reception of grapes to the ripening in Allier oak barrels (whose staves mature in the open air) and the aging in bottle to enhance the minerality and sapidity of our wines. Today we are selling the 2016 vintage of our longest-lived reds and we are to obtain very interesting wines, appreciated by Italian and international guides with good scores». Says Riccardo.

Sustainability and attention to the environment are the two of the values that winery wants to communicate through labels, that were made, from the beginning thanks to sustainable choices in the entire production cycle with a photovoltaic system and electric batteries that make the self-sufficient farm for the production of energy. In addition, the vineyard needs air, light and by thinning the rows chemical treatments are not carried out. Tractors connected with the satellite, through a precise analysis, can identify which

part of the land needs fertilization. It is almost an organic crop.

«The intention is to reduce the impact on the land more and more, reaching the biodynamic», tells the entrepreneur. «Passion has led us to experiment with stylistic exercises like the cultivation of international vines such as Merlot, Cabernet and Chardonnay. A challenge against time and seasons, from which you may get beautiful satisfactions». Says Reina.

La Canosa, thanks to the resourcefulness of her daughter Alberica Reina, managing Director of the Estate, focuses on experiences to bring guests to joy to be winegrowers: winery visits, tastings with food and wine specialties of typical products such as Pasta di Campofilone, cooking courses and starchy dinners always in contact with nature still wild and little known. The proposals of a total immersion in the Marche are different, all to live through activities related to psycho-physical well-being, in full respect of the environment. You sleep in rustic houses, recently renovated, or in tent in the vineyards under the starry sky. You participate in pruning, you taste wines from the tanks in the cellars to find the scents felt in the glass, you spend a fine week in the silence of the countryside. Cultural itineraries, walks and adventure: from river rafting to forest therapy that strengthen the connections with nature and self-awareness. Here the rich and unknown heritage offers unforgettable experiences.

lacanosaagricola.it



YACHT CLUB PORTO ROTONDO



Nel 1985 nasce il Guidone dello YCPR. Al suo interno mostra la croce di San Giorgio, rossa su campo bianco, in onore dello Yacht Club Italiano, ispiratore della nascita del Club. Sul Guidone viene rappresentato il Leone di S. Marco mentre abbraccia con le zampe anteriori lo stemma dei Quattro Mori, simbolo dell'unione tra la Sardegna e Venezia, terra d'origine dei Conti Dona' dalle Rose, fondatori di Porto Rotondo e del nostro Yacht Club.

Il Guidone rappresenta il legame di amicizia tra due realtà diverse e due culture geograficamente distanti, che tuttavia si incontrano sul mare, da sempre veicolo di civiltà e conoscenza.